# BUFFET I

## Vorspeisen

**Vitello tonnato**
Kalb I Thunfisch I Kapern

**Graved Lachs**
Sauerrahm I Dill I Gurke

**Antipasti-Variation**
Zucchini I Aubergine I Paprika I Champignons

**Unsere Salatbar**
Lollo Rosso I Feldsalat I Eisbergmix
Cherrytomaten I Salatgurke I Oliven I Croûtons I Parmesan
Balsamico I Vinaigrette

**1 x Salat & 1 x Rohkostsalat nach Wahl** siehe Salat-Optionen

**Unsere Brotvielfalt & Toppings**
Ciabatta I Focaccia I Bauernbrot I Malzbrot
gesalzene Fassbutter I mediterraner Käseaufstrich
Basilikumpesto I Curry-Dip I Guacamole

## Warme Speisen

**Cremesuppe von der Strauchtomate**
Basilikumöl I Croûtons

**Geschmorte Ochsenbäckchen**
Karotte I Sellerie

**Gebratene Brust von der Maispoularde**
Ratatouille-Gemüse

**Filet vom Kabeljau**
Asiatisches Gemüse

## Beilagen

Tagliatelle

Kartoffeldrillinge

Basmatireis

## Desserts

**Hausgemachtes Tiramisu**
Mascarpone I Espressobiskuit

**Griechischer Joghurt**
Waldhonig I Krokant

**Süße Versuchungen**
Petit fours I Dessertschnittchen I Etagere

**pro Person 48,90**

## Salat-Optionen

- Schweizer Wurstsalat I Käse I Schinken
- Nudelsalat I Junglauch I getrocknete Tomaten
- Kartoffelsalat I Essig-Öl-Marinade
- Puntalettisalat I Meeresfrüchte I Salsa Verde
- Gegrillter Caesar Salad I Hähnchen I Croûtons
- Herzhafter Geflügelsalat I Paprika I Gewürzgurke
- Blumenkohlsalat I Sesam I Granatapfel
- Herzhaft scharfer Rindfleischsalat
- Karottensalat I Orangenfilets
- Gurkensalat I frischer Dill
- Tomatensalat I frischer Basilikum
- Champignon-Lauchsalat
- Bohnensalat I süß-sauer
- Weißkrautsalat

Unsere Buffets bieten wir ab 20 vollzahlenden Gästen an. Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern, Veganern und Allergikern.
Für die Kinder gilt folgende Regelung: von 0 bis 2 Jahren frei I von 3 bis 11 Jahren 25 Euro I ab 12 Jahre 100 % I Die Stand- und Garantiezeit beträgt 3 Stunden ab Buffeteröffnung.

# BUFFET II

## Vorspeisen

**Rosa gegartes Roastbeef**
Rucola I geschmorte Tomate I Olivenöl

**Dreierlei gefüllte Mini-Wraps**
Rauchlachs I Hähnchen I Ziegenkäse

**Kichererbsenbällchen**
Bulgur I Paprika I Minze

**Unsere Salatbar**
Lollo Rosso I Feldsalat I Eisbergmix
Cherrytomaten I Salatgurke I Oliven I Croûtons I Parmesan
Balsamico I Vinaigrette

**1 x Salat & 1 x Rohkostsalat nach Wahl** siehe Salat-Optionen

**Unsere Brotvielfalt & Toppings**
Ciabatta I Focaccia I Bauernbrot I Malzbrot
gesalzene Fassbutter I mediterraner Käseaufstrich
Basilikumpesto I Curry-Dip I Guacamole

## Warme Speisen

**Waldpilzcremesuppe**
Petersilie I Croûtons

**Rosa gebratene Kalbshüfte**
Mandelbrokkoli

**Geschmorte Kaninchenkeule**
Tomate I Lauch I Oliven

**Variation aus See und Meer - gebraten**
Linsen I Curry I Gemüse

## Beilagen

Tagliatelle

Kartoffelgratin

Basmatireis

## Desserts

**Crème Brûlée**
Himbeeren

**Duett von Mousse au Chocolat**
Beerenragout I Bisquit

**Warme Tarte Tatin**
Äpfel I Vanilleecreme

pro Person 52,90

**Salat-Optionen**

- Schweizer Wurstsalat I Käse I Schinken
- Nudelsalat I Junglauch I getrocknete Tomaten
- Kartoffelsalat I Essig-Öl-Marinade
- Puntalettisalat I Meeresfrüchte I Pilze I Salsa Verde
- Gegrillter Caesar Salad I Hähnchen I Croûtons
- Herzhafter Geflügelsalat I Paprika I Gewürzgurke
- Blumenkohlsalat I Sesam I Granatapfel
- Herzhaft scharfer Rindfleischsalat
- Karottensalat I Orangenfilets
- Gurkensalat I frischer Dill
- Tomatensalat I frischer Basilikum
- Champignon-Lauchsalat
- Bohnensalat I süß-sauer
- Weißkrautsalat

Unsere Buffets bieten wir ab 20 vollzahlenden Gästen an. Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern, Veganern und Allergikern.
Für die Kinder gilt folgende Regelung: von 0 bis 2 Jahren frei I von 3 bis 11 Jahren 25 Euro I ab 12 Jahre 100 % I Die Stand- und Garantiezeit beträgt 3 Stunden ab Buffeteröffnung.

# BUFFET III

## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rind**
Olivenöl I Rucola I Parmesan

**Tatar vom Lachs**
Acocado I Kerbel I Schmand

**Burratini & Basilikum**
Geschmorte Tomate I Rucola I Balsamico

**Unsere Salatbar**
Lollo Rosso I Feldsalat I Eisbergmix I Cherrytomaten I Salatgurke
Oliven I Croûtons I Parmesan I Balsamico I Vinaigrette

**1 x Salat & 1 x Rohkostsalat nach Wahl** siehe Salat-Optionen

**Unsere Brotvielfalt & Toppings**
Ciabatta I Focaccia I Bauernbrot I Malzbrot
gesalzene Fassbutter I mediterraner Käseaufstrich
Basilikumpesto I Curry-Dip I Guacamole

## Warme Speisen

**Karotten-Orangen-Suppe**
Ingwer I Kokosmilch

**Roastbeef vom Weiderind**
mediterranes Gemüse

**Filet vom Apfelschwein**
Bohnen I Speck

**Duett von Lachs & Zander**
Fenchel I Orange I Rote Zwiebeln

**Gefüllte Paprika**
Couscous I Tomaten I Oliven

## Beilagen

Tagliatelle
Rosmarinkartoffeln
Basmatireis

## Desserts

**Französische Käseauswahl**
Feigensenf I Trauben I Grissini

**Grillierte Ananas**
Ahornsirup I Minze I vegan

**Waldbeer-Mascarponecreme**
Honig I Schokolade

pro Person 58,90

**Salat- Optionen**

- Schweizer Wurstsalat I Käse I Schinken
- Nudelsalat I Junglauch I getrocknete Tomaten
- Kartoffelsalat I Essig-Öl-Marinade
- Puntalettisalat I Meeresfrüchte I Pilze I Salsa Verde
- Gegrillter Caesar Salad I Hähnchen I Croûtons
- Herzhafter Geflügelsalat I Paprika I Gewürzgurke
- Blumenkohlsalat I Sesam I Granatapfel
- Herzhaft scharfer Rindfleischsalat
- Karottensalat I Orangenfilets
- Gurkensalat I frischer Dill
- Tomatensalat I frischer Basilikum
- Champignon-Lauchsalat
- Bohnensalat I süß-sauer
- Weißkrautsalat

Unsere Buffets bieten wir ab 20 vollzahlenden Gästen an. Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern, Veganern und Allergikern.
Für die Kinder gilt folgende Regelung: von 0 bis 2 Jahren frei I von 3 bis 11 Jahren 25 Euro I ab 12 Jahre 100 % I Die Stand- und Garantiezeit beträgt 3 Stunden ab Buffeteröffnung.

# Vegetarisches Buffet

## Vorspeisen

**Ziegenkäsecrumble**
Rote Bete Confit I Pinienkerne

**Tomaten-Avocado**
Basilikumpesto I Hüttenkäse

**Antipasti-Variation**
Zucchini I Aubergine I Paprika I Champignons I vegan

**Gefüllte Tacos**
Mais I Paprika I Kidneybohnen I Koriander

**Unsere Salatbar**
Lollo Rosso I Feldsalat I Eisbergmix I Cherrytomaten I Salatgurke
Oliven I Croûtons I Parmesan I Balsamico I Vinaigrette

**1 x Salat & 1 x Rohkostsalat nach Wahl** siehe Salat-Optionen

**Unsere Brotvielfalt & Toppings**
Ciabatta I Focaccia I Bauernbrot I Malzbrot
gesalzene Fassbutter I mediterraner Käseaufstrich I Basilikumpesto I Curry-Dip
Guacamole I Feuriger Bohnenaufstrich (vegan)

## Warme Speisen

**Zitronengrassuppe**
Kokos I Ingwer I Chili I vegan

**Kichererbsenbällchen**
Bulgur I Paprika I Tomate I Minze

**Rotes Gemüsecurry**
Süßkartoffeln I Karotten I Sellerie I vegan

**Brokkoli-Blumenkohlauflauf**
Hollandaise I Feta

**Beilagen**
Mediterranes Gemüse
Basmatireis
Kartoffeldrillinge

## Live Cooking

**Pasta aus dem Parmesanlaib**
verschiedene Pesto & Saucen

## Desserts

**Duett von Mousse au Chocolat**
Beerenragout I Bisquit

**Tonkabohnen-Panna cotta**
Himbeeren I Mango

**Eistapas**
3erlei Toppings I Knusperwaffeln

**pro Person 47,90**

**Salat-Optionen**

- Nudelsalat I Junglauch I getrocknete Tomaten
- Kartoffelsalat I Essig-Öl-Marinade
- Asiatischer Glasnudelsalat I Weckglas
- Dresdner Eiersalat I Schnittlauch
- Bohnensalat I süß-sauer
- Weißkrautsalat
- Karottensalat I Orangenfilets
- Gurkensalat I frischer Dill
- Tomatensalat I frischer Basilikum
- Champignon - Lauchsalat

Unsere Buffets bieten wir ab 20 vollzahlenden Gästen an. Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern, Veganern und Allergikern.
Für die Kinder gilt folgende Regelung: von 0 bis 2 Jahren frei I von 3 bis 11 Jahren 25 Euro I ab 12 Jahre 100 % I Die Stand- und Garantiezeit beträgt 3 Stunden ab Buffeteröffnung.

# Zusätzliche Bausteine

## Vorspeisen & Suppen

| | |
|---|---|
| **Serranoschinken** Honigmelone I Grissini | 5,80 |
| **Carpaccio vom Rinderfilet** Olivenöl I Rucola I Parmesan | 6,00 |
| **Mini-Wraps** Hähnchen I Kräuter-Cremé fraîche | 4,60 |
| **Graved Lachs** Crepémantel I Chinakohl I Salatherzen | 5,20 |
| **Sashimi vom Thunfisch** Kimchi I Wasabi I Sojasauce | 6,60 |
| **Hochzeitssuppe** Eierstich I Gemüse I Markklößchen | 3,50 |
| **Sächsische Kartoffelsuppe** Kassler I Majoran | 3,00 |

## Vegetarisch

| | |
|---|---|
| **Zucchini-Röllchen** Schafs- & Ziegenfrischkäse | 3,80 |
| **Artischockensalat** gegrillter Ziegenkäse | 5,30 |
| **Mini-Wraps** Frischkäse I Antipasti-Gemüse | 3,80 |
| **Orientalische Linsensuppe** Rote Bete | 3,50 |
| **Kaltes Gurkensüppchen** Garnelenspieß I Dill | 5,30 |

*Die vegetarischen Suppen sind auch vegan möglich.*

## Vegan

| | |
|---|---|
| **Marinierte Edelpilze** Wiesenkräuter I Paprika | 5,30 |
| **Mini-Wraps** Humus I Spinat I Paprika I Rote Zwiebeln | 4,60 |
| **Avocado-Mango-Salat** Chili I Ingwer | 4,80 |
| **Artischockenherzen** Kichererbsencreme I Kräuter | 5,20 |
| **Taboulé** Gurke I Minze I veganer Käse | 3,80 |
| **Geräucherter Tofu** gerösteter Blumenkohl | 3,80 |

## Hauptgänge

### Fleisch

| | |
|---|---|
| **Rosa gebratenes Rinderfilet** Kräuterseitlinge | 9,50 |
| **Kalbsfilet im Speckmantel** Brokkoli | 7,90 |
| **Saltimbocca Schweinefilet** Peperonata | 5,90 |
| **Krustenbraten vom Apfelschwein** Weinkraut | 4,90 |
| **Gebratenes Maishähnchen** Pilzgemüse | 5,90 |
| **Geschmorte Lammschulter** Wurzelgemüse | 6,90 |

### Fisch

| | |
|---|---|
| **Gebratener Lachs** Rahmspinat | 6,90 |
| **Zanderfilet** geschmorte Zucchini & Oliven | 6,20 |
| **Duett von Zander und Kabeljau** Orangen-Fenchelgemüse | 6,90 |

### Vegetarisch

| | |
|---|---|
| **Cannelloni** Spinat I Ricotta I Tomatensugo | 4,90 |
| **Hirtenkäse in Nusspanade** Rosenkohl | 4,90 |
| **Gemüse Lasagne** Tomate I Zucchini I Paprika | 4,50 |
| **Moussaka** Aubergine I Kartoffel I I Schafskäse | 5,00 |
| **Blumenkohl-Karotten-Quiche** Walnüsse | 4,80 |
| **Kartoffel-Lauch-Gratin** gerösteter Knoblauch | 4,80 |

### Vegan

| | |
|---|---|
| **Curry von Kartoffel** Gemüse I Koriander | 5,30 |
| **Geräucherter Tofu** Zucchini I Artischocken | 5,40 |
| **Grünes Gemüsecurry** Kokosmilch I Koriander | 5,00 |
| **Gebratene Polentaschnitte** Ratatouille | 5,40 |
| **Gemüse-Kartoffel-Pfanne** | 5,40 |
| Pastinaken I Paprika I Karotte I Kürbis | |
| **Penne** gebratene Aubergine I Rucola I Zucchini-Tomatensauce | 4,80 |
| **Vegane Cannelloni** Ratatouille I Tomatensugo | 5,80 |
| **Veganer Linsenbraten** Vanille Spitzkohl | 8,20 |

## Gemüsebeilagen

| | |
|---|---|
| Bohnen im Speckmantel I Ratatouille | je 2,00 |
| Apfelrotkohl I Speckrosenkohl I Duett von der Karotte | |
| mediterranes Gemüse I Peperonata I Vollkorn-Spaghetti I Weinkraut | |

## Beilagen

| | |
|---|---|
| Petersilienkartoffeln I Rosmarinkartoffeln I Kartoffelklöße | je 2,00 |
| Herzoginkartoffeln I Kartoffelgratin I Cremige Polenta | |
| Zweierlei Reis I Kräuterreis I Basmatireis I Risotto | |
| Butterspätzle I Tagliatelle I Penne | |
| Kartoffel-Philadelphia-Mousseline | |

## Desserts

| | |
|---|---|
| **Bayerische Creme** Erdbeeren (saisonbedingt) | 3,50 |
| **Eistapas** 3erlei Toppings I Knusperwaffeln | 3,20 |
| **Crème Brûlée** Himbeeren | 3,50 |
| **Süße Versuchungen** Petit fours I Dessertschnittche | 3,90 |

## Vegane Desserts

| | |
|---|---|
| **Mandel-Pannacotta** Passionsfrucht | 3,90 |
| **Tapioka-Pudding** Zimtkirschen | 3,90 |
| **Kokosreis** Apfelragout | 3,90 |